

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**

**ΕΝΙΑΙΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ  
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**

**20 25 - 20 26**

**Β' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ**

**ΣΕΙΡΑ Α'**

**ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ**

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Πέμπτη, 21 Μαΐου 2026**

**ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: Τεχνολογία και Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης  
(Π/Κ)**

**ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : xe202**

**ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά**

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑΕΠΤΑ (17) ΣΕΛΙΔΕΣ**

**ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΡΙΑ (Α', Β' ΚΑΙ Γ').**

**ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζομένους)**

- 1. Να απαντήσετε ΟΛΑ τα ερωτήματα πάνω στο εξεταστικό δοκίμιο.**
- 2. Να μη γράψετε πουθενά το όνομα σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.**
- 3. Να απαντήσετε σε όλα τα θέματα μόνο με πένα χρώματος μπλε ανεξίτηλης μελάνης. Μολύβι επιτρέπεται, μόνο αν το ζητάει η εκφώνηση, και μόνο για σχήματα, πίνακες, διαγράμματα κλπ.**
- 4. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.**

**ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

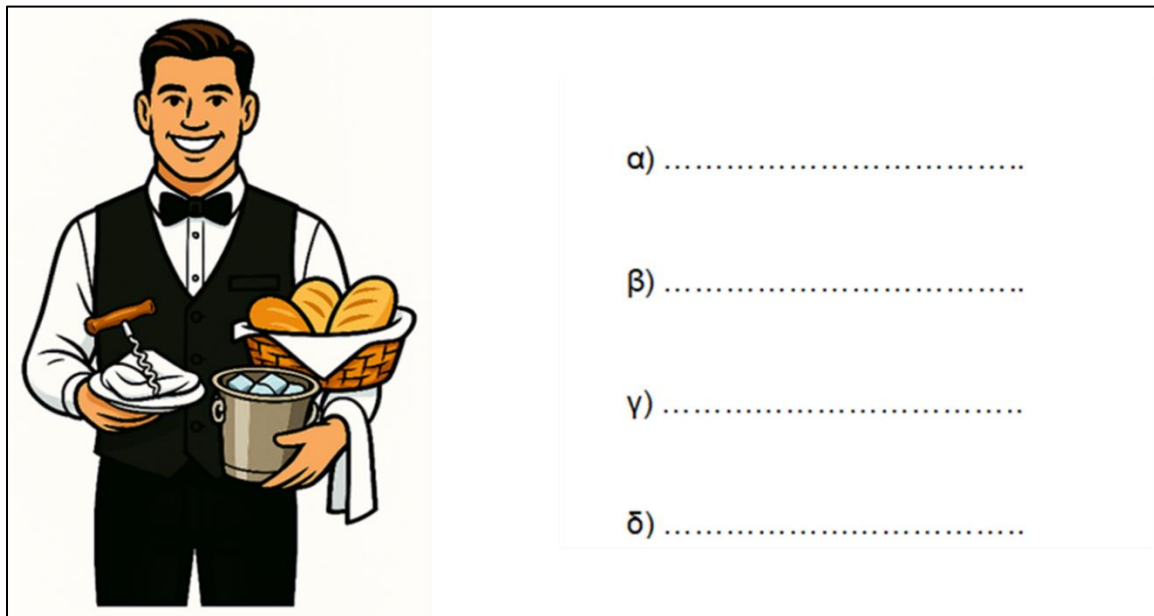
**ΟΔΗΓΙΕΣ (για την επιτροπή εξετάσεων)**

- 1. Το εξεταστικό δοκίμιο να εκτυπωθεί και στις δύο όψεις.**

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΝΑ ΕΚΤΥΠΩΘΕΙ: ΕΓΧΡΩΜΟ**

**ΜΕΡΟΣ Α΄:** Αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

1. Να γράψετε τα τέσσερα (4) είδη εξοπλισμού που εντοπίζετε στην φωτογραφία και μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατά τη διαδικασία σερβιρίσματος ενός κρασιού. (4 μονάδες)



2. Να σημειώσετε με (✓) στον παρακάτω πίνακα, το αντιπροσωπευτικό υλικό που αντιστοιχεί σε κάθε παρασκευή φλαμπέ. (4 μονάδες)

ΕΙΔΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ	ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ			
	Σπασμένοι κόκκοι πιπεριού	Μανιτάρια σε φέτες	Λεπτές λωρίδες από μοσχάρι	Ξηρό βερμούτ
Steak Diane				
Scampi a la Boulevard				
Boeuf Stroganoff				
Steak au Poivre				

3. Να συνδέσετε τις εικόνες (ΣΤΗΛΗ Α΄), με τις σωστές περιγραφές τους (ΣΤΗΛΗ Β΄):  
(4 μονάδες)

	ΣΤΗΛΗ Α΄		ΣΤΗΛΗ Β΄
1.		A.	Είναι σημαντικό να πραγματοποιείται πριν από το σερβίρισμα του επιδορπίου.
2.		B.	Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, ο τραπεζοκόμος πρέπει να εκτελεί το σερβίρισμα με δεξιτεχνία.
3.		Γ.	Πραγματοποιείται με τη χρήση ενός μικρού δίσκου.
4.		Δ.	Σημαντικό στοιχείο αυτής της διαδικασίας, είναι η σωστή τοποθέτηση των μαχαιροπίρουνων για αποφυγή ατυχημάτων.
		Ε.	Μπορεί να είναι σε κανονική ή αναστραμμένη θέση.

ΣΤΗΛΗ Α΄:	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β΄:				

4. Να συμπληρώσετε τα κενά στην πιο κάτω πρόταση, χρησιμοποιώντας στον κατάλληλο γραμματικό τύπο κάποιες από τις ακόλουθες λέξεις: **τραπεζοκόμος, προσόντα, καθαριότητα, επαγγελματισμός, εξοπλισμός, αντικείμενο, καθήκοντα.** (4 μονάδες)

Η προετοιμασία του εστιατορίου περιλαμβάνει την \_\_\_\_\_ των χώρων, την ετοιμασία του \_\_\_\_\_, την προμήθεια των υλικών και την τοποθέτηση κάθε \_\_\_\_\_ στη σωστή του θέση. Είναι πολύ σημαντικό όλες οι απαραίτητες εργασίες να καταγράφονται και να ανατίθενται στο προσωπικό υπεύθυνα, για να μπορεί ο καθένας να εκτελεί τα \_\_\_\_\_ με υπευθυνότητα, ευσυνειδησία και αποτελεσματικότητα.

5. Να απαντήσετε εάν οι πιο κάτω δηλώσεις είναι **Σωστές (Σ)** ή **Λανθασμένες (Λ)**: (4 μονάδες)

	<b>Σ/Λ</b>
Όλοι οι τραπεζοκόμοι που εργάζονται σ' ένα εστιατόριο, πρέπει να είναι σε θέση να πάρουν μια παραγγελία φαγητού και ποτού.	
Σε όλες σχεδόν τις περιπτώσεις, οι πελάτες ενός εστιατορίου παραγγέλλουν το φαγητό και τα ποτά τους στην κουζίνα.	
Ο τραπεζοκόμος πρέπει να εκδίδει πάντοτε δελτίο παραγγελίας φαγητών και ποτών.	
Στην περίπτωση που η μέθοδος σερβιρίσματος είναι μπουφέ, τότε ο τραπεζοκόμος συντάσσει μια γενική παραγγελία για όλους τους πελάτες.	

6. Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη διάταξης τραπεζιών για μία δεξίωση, σε μία τραπεζαρία. (4 μονάδες)

- I. ....
- II. ....
- III. ....
- IV. ....

7. Να περιγράψετε σε συντομία τις ακόλουθες λέξεις ή φράσεις.

(4 μονάδες)

- I. Head table: .....
- II. Carving station: .....
- III. Open bar: .....
- IV. Wedding reception: .....

8. Να γράψετε τι είναι το «Μνημόνιο Ελέγχου Δεξιώσεων».

(4 μονάδες)

.....

.....

.....

.....

.....

9. Να αντιστοιχήσετε τα σκεύη (**ΣΤΗΛΗ Α΄**), με τη σωστή διαδικασία που περιγράφεται σχετικά με την τοποθέτηση ή την απόσυρσή τους από το τραπέζι (**ΣΤΗΛΗ Β΄**).

(4 μονάδες)

	<b>ΣΤΗΛΗ Α΄</b>		<b>ΣΤΗΛΗ Β΄</b>
<b>1.</b>	Ποτήρια	<b>Α.</b>	Τοποθετούνται με τη ράχη τους προς το τραπεζομάντιλο. Να κρατιούνται ελαφρά από το κέντρο.
<b>2.</b>	Πιάτα	<b>Β.</b>	Να κρατιούνται από το εξωτερικό χείλος κατά την τοποθέτηση τους στο τραπέζι.
<b>3.</b>	Μαχαίρια	<b>Γ.</b>	Να μεταφέρονται πάνω σε μικρό δίσκο και να κρατιούνται από το πόδι τους.
<b>4.</b>	Πιρούνια και κουτάλια	<b>Δ.</b>	Να κρατιούνται από τη λαβή τους και να μεταφέρονται με το πιατάκι τους.
		<b>Ε.</b>	Τοποθετούνται με την κόψη προς τα αριστερά. Να κρατιούνται ελαφρά από τη λαβή τους.

<b>ΣΤΗΛΗ Α:</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>ΣΤΗΛΗ Β:</b>				

10. Να απαντήσετε στις πιο κάτω ερωτήσεις, επιλέγοντας/κυκλώνοντας 1 (μια) σωστή απάντηση από κάθε πεδίο:

(4 μονάδες)

α) Η αναγνώριση και ο κατάλληλος χειρισμός των παραπόνων των πελατών συμβάλλει κυρίως:

- I. Στη βελτίωση της ποιότητας εξυπηρέτησης και στη δημιουργία θετικής εμπειρίας για τον πελάτη.
- II. Στον καλύτερο καταμερισμό των αρμοδιοτήτων του προσωπικού κατά τις ώρες αιχμής.
- III. Στη μείωση του λειτουργικού κόστους της επιχείρησης μέσω καλύτερου προγραμματισμού.
- IV. Στην τυποποίηση των διαδικασιών εξυπηρέτησης για όλους τους πελάτες με τον ίδιο τρόπο.

β) Η ύπαρξη και εφαρμογή διαδικασιών διαχείρισης παραπόνων και εισηγήσεων πελατών αποσκοπεί κυρίως:

- I. Στην αποτελεσματική αντιμετώπιση των παραπόνων, στη βελτίωση των παρεχόμενων υπηρεσιών και στη διατήρηση της ικανοποίησης των πελατών.
- II. Στην καταγραφή των προβλημάτων που προκύπτουν, χωρίς απαραίτητα να απαιτείται η άμεση επίλυσή τους.
- III. Στη διαμόρφωση ενιαίας πολιτικής πωλήσεων, για όλες τις επιχειρήσεις του ίδιου κλάδου.
- IV. Στον έλεγχο της απόδοσης του προσωπικού αποκλειστικά μέσω των σχολίων των πελατών.

11. Να αναφέρετε τα τέσσερα (4) είδη των επιδορπίων ποτών.

(4 μονάδες)

- I. ....
- II. ....
- III. ....
- IV. ....

12. Να απαντήσετε εάν οι πιο κάτω δηλώσεις είναι **Σωστές (Σ)** ή **Λανθασμένες (Λ)**:  
(4 μονάδες)

**Σ/Λ**

1.	Η γνώση των χαρακτηριστικών των κρασιών, έχει σημασία μόνο σε εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας.	
2.	Ο τραπεζοκόμος μπορεί κατά τη λήψη παραγγελιών, να συμβάλει στην αύξηση των πωλήσεων μέσω εισηγήσεων συγκεκριμένων φαγητών και ποτών.	
3.	Η γνώση των φαγητών του μενού, επιτρέπει στον τραπεζοκόμο να εξηγεί τη σύστασή τους και τον τρόπο παρασκευής τους στους πελάτες.	
4.	Η λήψη παραγγελιών φαγητών και ποτών, περιορίζεται μόνο στην καταγραφή των επιλογών του πελάτη.	

**ΜΕΡΟΣ Β΄**: Αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

13. Τα φλαμπέ απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή, καθώς η παρασκευή τους γίνεται μπροστά στον πελάτη ο οποίος παρατηρεί κάθε λεπτομέρεια. Να απαντήσετε στα ακόλουθα ερωτήματα:



α) Να καταγράψετε και να επεξηγήσετε τέσσερα (4) λάθη ή παραλείψεις που εντοπίζετε στην πιο πάνω εικόνα, η οποία αφορά στη διαδικασία παρασκευής φλαμπέ σε ένα εστιατόριο. (4 μονάδες)

I. ....

.....

II. ....

.....

III. ....

.....

IV. ....

.....

β) Οι «**Crêpes Suzette**», είναι ένα από τα πιο διάσημα και κλασικά πιάτα στον κόσμο και στα φημισμένα εστιατόρια η παρασκευή τους γίνεται μπροστά στους πελάτες. Πιο κάτω σας δίνονται οκτώ (8) βασικά υλικά, τα οποία χρειάζονται για την παρασκευή του συγκεκριμένου πιάτου. Να συμπληρώσετε τον πιο κάτω πίνακα επιλέγοντας μία (1) από τις τρεις (3) περιγραφές, για κάθε υλικό, η οποία είναι και η σωστή.

(4 μονάδες)

A/A	Ποσότητα υλικών	A´	B´	Γ´
1.	4 τεμάχια	Νόστιμες τηγανίτες	Ειδικές βάφλες	Λεπτές κρέπες
2.	25 gr.	Κρέμα γάλακτος	Βούτυρο	Ελαιόλαδο
3.	50 gr.	Ζάχαρη	Μέλι	Γλυκαντικό
4.	100 ml.	Χυμό Λάιμ	Χυμό πορτοκαλιού	Χυμό μάνγκο
5.	50 ml.	Χυμό κούμ - κουάτ	Χυμό πράσινου μήλου	Χυμό λεμονιού
6.	30 ml.	Grand marnier	Triple sec	Cointreau
7.	30 ml.	Αρωματικό ούισκυ	Μπράντι	Ρακί με γεύση πορτοκαλιού
8.	Οκτώ (8) κύβοι ζάχαρης	Τριμμένοι σ' ένα πορτοκάλι	Τριμμένοι σ' ένα μανταρίνι	Τριμμένοι σ' ένα μικρό πεπόνι

1	2	3	4	5	6	7	8

14. Η κράτηση μιας δεξίωσης, γίνεται αρκετές μέρες ή μήνες πριν από την εκτέλεσή της. Ο διοργανωτής πρέπει να αποσαφηνίσει όλες τις πληροφορίες, ώστε να μη δημιουργηθεί παρεξήγηση από κάποιο αδιευκρίνιστο σημείο. Πιο κάτω παρατηρούμε ένα έντυπο εκδήλωσης από κάποιο ξενοδοχείο. Να απαντήσετε στα ακόλουθα ερωτήματα:

ΕΝΤΥΠΟ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ / FUNCTION FORM		
ΟΝΟΜΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ: / NAME OF THE HOTEL:		
ΕΚΔΗΛΩΣΗ / FUNCTION/BANQUET:		
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ / DATE:		
ΩΡΑ / HOUR:		
ΑΙΘΟΥΣΑ / LOCATION:		
Αρ. ΑΤΟΜΩΝ / No PERSONS:		
MENΟΥ / MENU	ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΠΟΤΑ APERITIFS	ΠΟΤΑ-ΚΡΑΣΙΑ DRINKS-WINES
ΟΡΧΗΣΤΡΑ / ORCHESTRA:		
ΟΜΙΛΙΕΣ / SPEECH:		
ΤΡΑΠΕΖΙΑ / TABLE PLAN:		
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ / TECHNICAL INSTALLATION:		
ΒΕΣΤΙΑΡΙΟΝ / CLOAKROOM:		
ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ / DECORATION:		
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ / PHOTOGRAPHS:		
ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ / PREFERENCES:		
ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ / ACCOUNT TO:		
ΑΠΟΣΤΟΛΗ Λ/ΣΜΟΥ / ACCOUNT SENT:		
ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΗ / DEPOSIT:		
ΠΛΗΡΩΜΗ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ / ACCOUNT PAID:		

α) Ένα ζευγάρι αποφασίζει να κλείσει το γάμο του στο ξενοδοχείο «ΑΦΡΟΔΙΤΗ» στο οποίο εργάζεστε. Κατά τη διάρκεια της συνάντησης σας δίνουν τις ακόλουθες πληροφορίες:

Ο γάμος θα γίνει στις 15.08.2027 στην αίθουσα «ΑΤΡΙΟΝ», κάτω από το λόμπι του Ξενοδοχείου. Θα δώσουν €1000,00 προκαταβολή. Έχουν διαλέξει το μενού «αρ. 2» και το πακέτο των απεριόριστων ποτών και κρασιών. Το πλάνο των τραπεζιών θα το φέρουν μία εβδομάδα πριν από τη δεξίωση. Το δείπνο θα αρχίσει η ώρα 19:00 και θα τελειώσει η ώρα 23:00. Τα συνολικά άτομα θα είναι 250 ενήλικες και 50 παιδιά κάτω των 12. Επίσης, θέλουν όλοι οι σερβιτόροι να φορούν άσπρα γάντια κατά τη διάρκεια της δεξίωσης. Δεν επιθυμούν να κλείσουν φωτογράφο καθώς θα βγάλουν φωτογραφίες μόνοι τους.

Να καταχωρήσετε όλες τις πληροφορίες που σας έχουν δοθεί, στο παραπάνω έντυπο εκδήλωσης. Στα σημεία που δεν έχετε πληροφόρηση να μη σημειώσετε κάτι.

(6 μονάδες)

β) Το έντυπο διαρρύθμισης αίθουσας για δεξίωση, εκτυπώνεται σε τρία (3) αντίγραφα τα οποία αποστέλλονται σε διαφορετικούς αποδέκτες για συγκεκριμένους λόγους. Το πρώτο αντίγραφο, προωθείται στον Διευθυντή δεξιώσεων για σκοπούς αναφοράς. Να κατονομάσετε που καταλήγουν τα υπόλοιπα δύο (2) αντίγραφα και να εξηγήσετε τον λόγο για τον οποίο προωθούνται στους αντίστοιχους αποδέκτες.

(2 μονάδες)

I. ....  
 .....  
 .....

II. ....  
 .....  
 .....

15. Το «**Αναλυτικό πρόγραμμα καθηκόντων**» των τραπεζοκόμων, ετοιμάζεται από τον Εστιάρχο με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης. Να απαντήσετε στα ακόλουθα ερωτήματα:

**Εικόνα 1**

**Αναλυτικό πρόγραμμα καθηκόντων τραπεζοκόμων**

Date:	02/02 -08/02 2026	2 Feb	3 Feb	4 Feb	5 Feb	6 Feb	7 Feb	8 Feb
Name:	Position	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
A.P	H/W	13:00- 22:00	13:00- 22:00	13:00- 22:00	13:00- 22:00	<u>AL</u>	<u>AL</u>	<u>AL</u>
C.L	H/W	08:00- 18:00	08:00- 18:00	OFF	08:00- 18:00	08:00- 18:00	OFF	08:00- 18:00
D.C	Waiter	<u>ML</u>	<u>ML</u>	<u>ML</u>	<u>ML</u>	<u>ML</u>	<u>ML</u>	<u>ML</u>
H.K	Waiter	08:00- 18:00	08:00- 18:00	08:00- 18:00	OFF	Training	08:00- 18:00	OFF
S.A	Waiter	OFF	OFF	14:00- 23:00	14:00- 23:00	14:00- 23:00	14:00- 23:00	14:00- 23:00
P.F	Waiter	<u>SL</u>	<u>SL</u>	<u>SL</u>	14:00- 23:00	14:00- 23:00	14:00- 23:00	14:00- 23:00

α) Να εξηγήσετε σε συντομία, την έννοια των επιπλέον πληροφοριών που είναι υπογραμμισμένες στο αναλυτικό πρόγραμμα (**Εικόνα 1**) και αφορούν ορισμένα από τα μέλη του προσωπικού του εστιατορίου.

(4 μονάδες)

I. **AL:**

.....  
.....

II. **ML:**

.....  
.....

III. **Training:**

.....  
.....

IV. **SL:**

.....  
.....

β) Υπάρχουν δύο (2) βασικά είδη ωραρίων, τα οποία εργάζεται το προσωπικό ενός εστιατορίου. Να τα αναφέρετε και να τα επεξηγήσετε.

(4 μονάδες)

I. ....  
.....  
.....  
.....

II. ....  
.....  
.....  
.....

16. Η έκδοση και η παρουσίαση ενός λογαριασμού σε ένα εστιατόριο, προϋποθέτει ότι πρέπει να αναγράφονται πιστά ορισμένα στοιχεία, ώστε η επιχείρηση να είναι νομικά και ηθικά καλυμμένη απέναντι στον νόμο και στους πελάτες της. Να απαντήσετε στα ακόλουθα ερωτήματα:

<b>"ΤΟ ΑΡΤΙΟΝ"</b>				
<b>Λεμεσός - Κύπρος</b> <b>Αρ. Επιχείρησης: 628615</b>				
Α/Α 2015 15/10/2026				
ΑΡ. ΑΤΟΜΩΝ 2		ΑΡ. ΔΩΜΑΤΙΟΥ 16		
ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΦΑΓΗΤΩΝ/ΠΟΤΩΝ	ΠΟΣΟ	Φ.Π.Α %
2	30,00 €	Βοδινό φιλέτο με μανιτάρια	60,00 €	9%
2	5,00 €	Σαλάτα με ρόδι ατομική	10,00 €	9%
1	20,00 €	Ξυριστέρι τοπικό μπουκάλι	20,00 €	9%
ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α			90,00 €	
Φ.Π.Α			0,00 €	
ΦΟΡΟΣ ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ			2,00 €	
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>			<b>92,00 €</b>	
<b>ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ!</b>				
<b>"ΤΟ ΗΛΙΟΒΑΣΙΛΕΜΑ"</b>				

α) Να εντοπίσετε και να καταγράψετε πέντε (5) σημαντικά λάθη ή παραλείψεις που παρατηρούνται στον πιο πάνω εκδομένο λογαριασμό, σε σχέση με την αναγραφή των στοιχείων.

(5 μονάδες)

- I. ....  
.....  
.....
- II. ....  
.....  
.....

III. ....  
.....  
.....

IV. ....  
.....  
.....

V. ....  
.....  
.....

β) Να αναφέρετε τρεις (3) λόγους οι οποίοι, κατά την άποψη σας, εάν τηρηθούν από το προσωπικό ενός εστιατορίου, μπορούν να συμβάλουν στην αύξηση των φιλοδωρημάτων των πελατών. (3 μονάδες)

I. ....  
.....  
.....

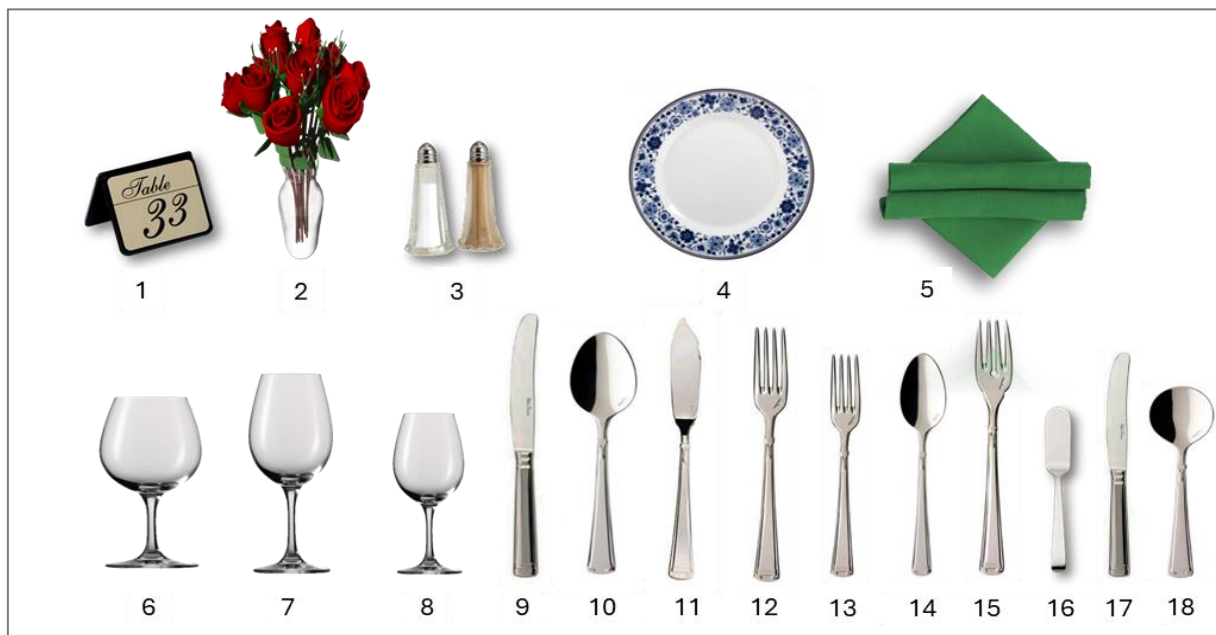
II. ....  
.....  
.....

III. ....  
.....  
.....

**ΜΕΡΟΣ Γ:** Αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

17. Το στρώσιμο του τραπέζιου, ανάλογα με το μενού που πρόκειται να σερβιρισθεί, αποτελεί ένα από τα κύρια μελήματα των τραπεζοκόμων, πριν από την άφιξη των πελατών. Να απαντήσετε στα ακόλουθα ερωτήματα.

**Εικόνα 1**



α) Στην **εικόνα 1** παρουσιάζεται αριθμημένος εξοπλισμός σερβιρίσματος. Για κάθε σειρά φαγητού στα ακόλουθα μενού, να γράψετε ποια μαχαιροπήρουνα θα χρησιμοποιούσατε \*.

(6 μονάδες)

\* Κάποιοι αριθμοί, στο ίδιο μενού, μπορεί να επαναλαμβάνονται.

**Μενού 1**

**Στρώσιμο**

(Να γράψετε μόνο τον αριθμό / τους αριθμούς)

Κονσομέ λαχανικών:

\_\_\_\_\_

Κολοκυθοκεφτέδες:

\_\_\_\_\_

Κοτόπουλο φιλέτο  
με πατάτες φούρνου  
& λαχανικά εποχής:

\_\_\_\_\_

Μπακλαβάς:

\_\_\_\_\_

**Μενού 2**

**Στρώσιμο**

(Να γράψετε μόνο τον αριθμό / τους αριθμούς)

Ψαρόσουπα αβγολέμονο:

\_\_\_\_\_

Φλογέρα με φέτα:

\_\_\_\_\_

Φιλέτο σολομού σωτέ,  
πουρέ πατάτας &  
ανάμεικτα λαχανικά:

\_\_\_\_\_

Πανακότα βανίλιας:

\_\_\_\_\_

**Μενού 3**

**Στρώσιμο**

((Να γράψετε μόνο τον αριθμό / τους αριθμούς)

Σούπα κολοκύθα βελουτέ:

\_\_\_\_\_

Χοιρομέρι με πεπόνι:

\_\_\_\_\_

Σπαγγέτι καρμπονάρα:

\_\_\_\_\_

Μηλόπιτα με παγωτό βανίλια:

\_\_\_\_\_

β) Εκτός από τους αριθμούς **1 έως 5 (εικόνα 1)**, ποια άλλα είδη εξοπλισμού πρέπει να είναι τοποθετημένα στο τραπέζι ως μέρος του βασικού κουβέρ/στρωσίματος, στην περίπτωση που το μενού είναι «**À la carte**»; Να γράψετε μόνο τους αριθμούς.

(2 μονάδες)

.....

γ) Σε ένα από τα μενού υπάρχει λάθος στη σειρά παρουσίασης. Να εντοπίσετε και να γράψετε το σφάλμα δικαιολογώντας την απάντησή σας.

(2 μονάδες)

.....

.....

.....

18. Κατά τη διάρκεια ενός επίσημου δείπνου, ένας πελάτης παραγγέλνει σαμπάνια (αφρώδες κρασί) του 2016. Να απαντήσετε στα ακόλουθα ερωτήματα.

**Εικόνα 1**



α) Να εξηγήσετε τον τρόπο παρουσίασης μίας σαμπάνιας προς έναν πελάτη, αναφέροντας τα πέντε (5) βασικά σημεία της διαδικασίας. (5 μονάδες)

I. ....  
.....  
.....

II. ....  
.....  
.....

III. ....  
.....  
.....

IV. ....  
.....  
.....

V. ....  
.....  
.....

β) Κατά το πρώτο στάδιο ανοίγματος της σαμπάνιας ή ενός αφρώδους κρασιού, **ξετυλίγουμε και αφαιρούμε τη συρματοθηλιά**. Να αναφέρετε τα υπόλοιπα τρία (3) στάδια της διαδικασίας ανοίγματος και παρουσίασης. (3 μονάδες)

- I. ....  
.....  
.....
- II. ....  
.....  
.....
- III. ....  
.....  
.....

γ) Στην **εικόνα 1** παρατηρούμε ένα μπουκάλι σαμπάνιας του 2016. Πάνω στο μπουκάλι αναγράφεται, μεταξύ άλλων, η ένδειξη «**Demi Sec**», η οποία σημαίνει «ημίξηρη». Να επεξηγήσετε τις δύο (2) πιο κάτω ορολογίες, οι οποίες αφορούν επίσης στον βαθμό γλυκύτητας μίας σαμπάνιας.

(2 μονάδες)

- I. **Brut:**  
.....
- II. **Doux:**  
.....